ALSACE RIESLING GRAND CRU MUENCHBERG

2022 · Blanc · France / Alsace



Producteur : Domaine Ostertag
SAQ (CCNP) : 739821
Couleur : Blanc
Format : 750ml
Prix : 87.50 $

Appellation : Alsace Grand Cru
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Alsace
Nom du propriétaire : Famille Ostertag
Encépagement : Riesling (100%)
Âge moyen des vignes : 30

Vinification : Vendange retardée, élevage de 11 à 18 mois.
Élevage : En cuve.

Aspect gustatif : Notes botaniques de bergamotes et de citronnelle et de sève. Un équilibre incomparable.

Accord vin et mets : homard, crabe, saumon, sushi, etc.
Conservation : 10 ans et plus encore

Le domaine :

Vigneron-poète en quête perpétuelle d'un sens esthétique, en rupture avec la tradition et le folklore de l'Alsace productiviste des années 70-80, André Ostertag a cheminé vers la biodynamie jusqu'à l'adopter en 1997, pour mieux révéler l'énergie des terroirs d'Epfig et de Nothalten (Bas-Rhin), parfaitement inconnus avant lui.
Il a été l'un des artisans du renouveau esthétique des vins d'Alsace de ces 30 dernières années, qui passe par des rendements plus faibles, des maturités plus abouties, et un respect des cycles et équilibres du vivant.
Depuis 2018, son fils Arthur a pris les commandes du domaine et perpétue le travail engagé par André tout en y apportant une touche personnelle et un dynamisme nouveau.

Revue de presse :

Jean Aubry, Grapillés de la semaine, Jan 2025

Vous allez sans doute me trouver redondant avec les vins de cette grande maison alsacienne mais j'insiste, persiste et signe. Une fois de plus. Nous sommes ici dans l'exception, quelques soit la cuvée. Évidemment trop jeune à consommer tant il a encore ses dents de lait mais cette phase juvénile n'est pas non plus à dédaigner. On y perçoit déjà des promesses d'avenir, fort d'une sève puissante mais détaillée, lumineuse

pour ne pas dire iridescente tant l'impression d'exotisme fruité se déploie comme une queue de paon en phase active de séduction. Un sec-tendre multidimensionnel et profond, floral, fruité, épicé, finement miellé et un rien truffé, balisé d'une acidité fine qui active un satiné de bouche des plus sidérant. Le roi riesling est ici entre bonnes mains !

Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit ?, Nov 2023

Le Domaine Ostertag est un magnifique producteur biodynamique en Alsace (je vous en parle sur chacun des arrivages). Ce sont des rieslings prêts à boire, mais qui se bonifieront très certainement avec le temps. Ils représentent très bien l'image que l'on se fait des rieslings alsaciens où les vignes se sont gorgées de soleil, nous donnant un riesling plus rond et aromatique que dans des climats frais. À noter que le millésime 2021 est moins mûr que les millésimes avoisinants, ce qui à mon sens, est une qualité en Alsace qui ressent généralement un peu trop de chaleur.

https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=0d4adc2099

Nadia Fournier, Le guide du vin 2023, Oct 2022

Le Muenchenberg est grand. Les Ostertag le prouvent chaque année, même aux plus périlleux des millésimes. En 2019, la chaleur était un défi de taille dans plusieurs terroirs d'Alsace, mais ce vignoble en amphithéâtre - planté par les moines cisterciens dès le XIe siècle - pourtant déjà exposé plein sud dans la commune Nothalten, a produit un vin élégant, toujours aussi imposant et ciselé à même le minéral.LA richesse du millésime se manifeste dans la maturité des arômes fruités, mais la bouche est vibrante, tendue comme un fil de fer, apportant structure et cadre à ses formes voluptueuses. Savoureux en jeunesse, comme toujours, mais il a un excellent potentiel de garde. On pourra le laisser reposer aisément jusqu'en 2030.